Kolači.

Kifle.

1). Rožišći od vanilije bez jaja.

Namrvljeno tijesto od 25 dkg brašna, 21 dkg maslaca, 10 dkg stučenih badema i 7 dkg šećera poreži u komadiće poput oraha velike, od njih načini šiljaste kobasice, savini ih na lik rošćića (Kifle) i speci ih uz slabu vatru posve blijedo. Vruće uzmi s lima, odmah u šećeru s vanilijom pomotaj pa metni na papir da se ohladi.

Torta

1). Torta od oraha.

Dobro razmješaj 28 dekagrama maslaca, 4 žumanjca i 28 dkg. prosijana šećera. Kasnije dodaj snijeg od 4 bjelanjaka 21 dkg. sitno isjeckanih oraha i 7 dkg brašna. Kad se speče i ohladi premaži je toplom ocaklinom i ukrasi je voćem.

Domaća Torta

Od ½ kg škrobnicom brašna, 5 žlica šećera, 2 lončeka masti i 4 žutanjaka i 2 cijela jaja.

—·—

~~stolnicel~~

Domaća torta.

21. dkg. šećera. 2 jaje
60 -"- brašna. marmelade.
42 -"- masti. bademi
4 žutanjaka. šećer.

Torte od sira.

1/4 Kg. brašna. zatim 6 dkg. masti.
17 dkg. masti. se 18 dkg. šećera.
9 -"- šećera. 6 žutanjake.
malo soli 1/2 svježeg sira.
5 žutanjake.

Kifle!

1 kg brašna, 4 lončeka masti, 2 lončeka mlijeka, soli, germe

Umakanje paprika.

6 lit. flaša.: 5 Kg. paprike (86 Kom).
2,50 lit. vode, 1 del. jesenca.
2 žlice soli, 2 žlice cukora.
2 male žlice salicila, 3 del. ulja
i papra.
U toj smjesi kuhati paprike
3'. minute.

Umakanje paprika.

7 Kg. miešane paprike vrašto
4 litre veraure i 3 litre bijele.